e-Front runners

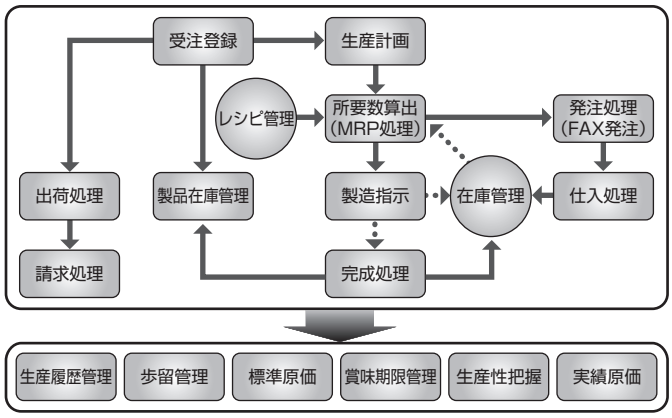
レシピ管理と在庫管理を核に製造管理システムの最適化を実現

食品加工メーカ向け製造管理システム Fress-E One

食品分野では消費者の食への安全性への関心の高まり，嗜好の多様化による多品種小ロット生産化，流通構造の変化，各種法規制への対応等，食品工場に求められるミッションは年々高度化しています。
それらの背景のもと，製造リードタイムの短縮，製造原価の把握，適切な人員配置，トレーサビリティーの確保をするためのアプローチとしてレシピ管理と在庫管理を核とした製造管理システム Fress-E Oneをご紹介いたします。

■システムの特長

本システムではレシピ管理，在庫管理を核とし，生産計画となる受注情報の管理から製造指図の発行，所要量計算による各種調達，そしてトレーサビリティーや製造原価管理をはじめとした実績管理までを一気通貫で行うシステムです。



MRP・・・Material Requirements Planning（資材所要量計画）

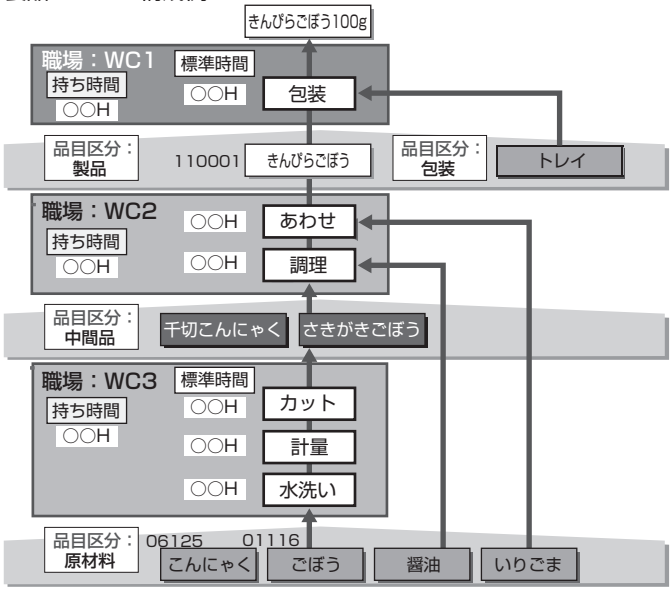
■導入効果

●システムが一気通貫しているのでPlan～Do～Seeのサイクル化が可能
●簡単にトレーサビリティーを実現
●レシピ情報のデジタル化を実現
●指示の自動化による作業の簡便化
●無駄な発注，製造の削減で廃棄量を低減
●標準原価の把握
●所要量展開と在庫引当を容易に実現
●歩留把握の実現
●標準レシピと実績の差異分析による生産性把握

■レシピ管理

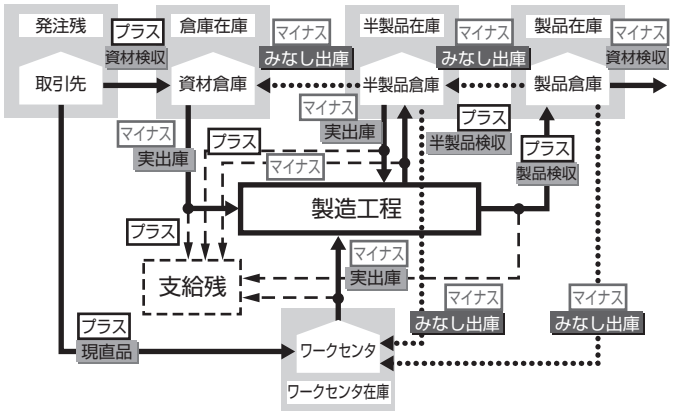
製品の配合表や商品構成管理を行います。レシピ管理では製造工程や，投入順序などを意識した登録を行います。また工程での標準作業時間や単価の登録も可能です。これらのレシピ情報に基づき製造指示が発行されます。このレシピ管理はトレーサビリティーの実現，製造原価，歩留等の可視化等，様々な効果を生み出します。

製品レシピの構成例



■在庫管理

運用にあった在庫管理を実現するため，製造過程における仕掛品を実体・仮想に区分することで管理対象とするポイントを明確化しモデル化します。



■主要機能紹介

●製造レシピ管理

充実した検索機能で，その原料がどの製品に使われているかなどがすぐに確認できます。レシピの整理，メンテナンスが簡単に行えます。

●トレーサビリティー(生産履歴照会)

出荷したある商品に使用されていた原料がいつ，どこから，仕入れたものかが分かります。逆に，入荷したある原料を使用した商品が，いつ，どこに，出荷されたかも分かります。

●生産計画

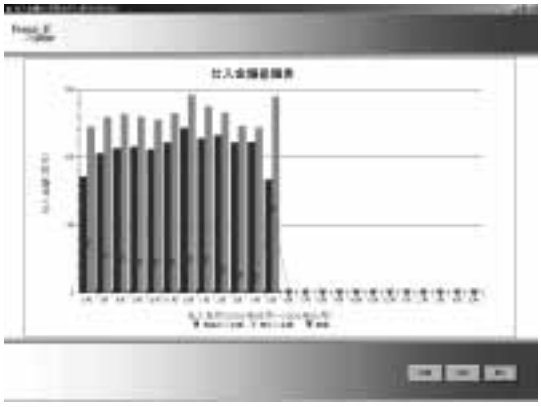
受注情報や，販売予測，安全在庫などを考慮して生産計画を立案できます。システムから自動で適正値を算出します。最後は人の目で，という場合に画面からの微調整も可能です。

●機能一覧

■マスタ管理	■生産計画	■手配管理
・製造レシピ登録 ・品目マスタ登録 ・工程手順登録 ・得意先登録 ・仕入先登録 ・標準原価照会	・受注明細取込処理 ・製造予定入力 ・製造指示入力 ・加熱室製造指示入力 ・飛込み製造指示入力	・資材手配決定入力 ・追加発注入力 ・注残変更入力 ・発注仕事残入力 ・着荷検収処理
■在庫管理	**■棚卸**	**■販売管理**
・在庫調整(倉庫・手配)入力 ・受払台帳照会 ・生産履歴照会 ・仕入歩留率照会 ・賞味期限照会	・棚卸現品票発行 ・倉庫別調査票発行 ・棚卸実調登録 ・標準コスト置換処理	・受注登録 ・売上処理 ・請求処理 ・入金登録
■生産指示帳票	**■手配帳票出力**	**■在庫帳票出力**
・製造指示書発行 ・飛込み製造指示書発行 ・材料費所要一覧発行 ・中間品製造指示書発行	・注文書発行 ・取引先別発注 明細一覧発行 ・納入予定発行 ・納入残一覧発行 ・FAX発注処理	・棚札ラベルシート発行 ・製品短冊発行 ・製品別材料 入出庫実績発行 ・バーコード台帳発行

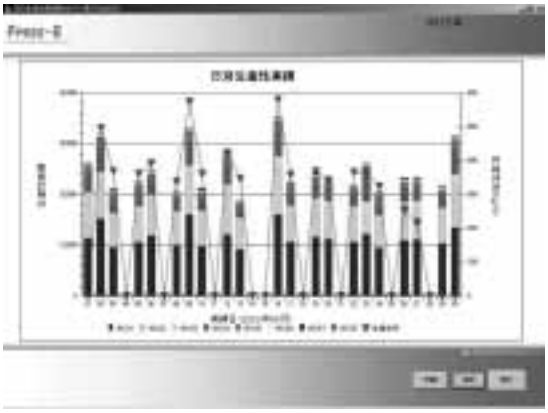
●歩留管理

完成した実績をレシピで展開することにより理論的に算出される仕入れ金額と，実際に仕入れた金額を比較できます。無駄な手配の有無等が一目でわかるようになります。



●オプション機能例

実績原価，生産性を把握して，生産コストダウンを目指します。ハンディターミナル等を利用してリアルに実績を把握することで，より精度の高い在庫管理によるMRP(資材所要量計画)への反映など，様々な効果を生み出します。



⚠安全に関するご注意 ご使用の前に，「取扱説明書」や「仕様書」などをよくお読みいただくか，当社またはお買上の販売店にご相談のうえ，正しくご使用ください。

富士電機システムズ株式会社

2004-12/20FIS Printed in Japan